|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI**

COMUNICATO

Proposta di riconoscimento della specialita' tradizionale garantita

«Amatriciana Tradizionale» (17A08501)

(GU n.297 del 21-12-2017)

 Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della

denominazione «Amatriciana Tradizionale» come specialita'

tradizionale garantita, ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012

del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata

dall'Associazione per la promozione del riconoscimento STG della

salsa all'Amatriciana esprime parere favorevole sulla stessa e sulla

proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito

riportato.

 Le eventuali opposizioni, adeguatamente motivate, relative alla

presente proposta, dovranno pervenire, al Ministero delle politiche

agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche

competitive della qualita' agroalimentare dell'ippica e della pesca -

Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e

dell'ippica - PQAI IV - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro e

non oltre 30 giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta

Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dalle

sole persone fisiche o giuridiche aventi un interesse legittimo e

residenti sul territorio nazionale.

 Dette opposizioni sono ricevibili se pervengono al Ministero nei

tempi sopra esposti, pena irricevibilita' nonche', se con adeguata

documentazione, dimostrano l'incompatibilita' tra la registrazione

proposta e le disposizioni del regolamento (UE) n. 1151/2012; che il

nome proposto per la registrazione e' utilizzato legittimamente,

notoriamente e in modo economicamente significativo per i prodotti

agricoli alimentari analoghi con riferimento al territorio italiano.

 Il Ministero, ove le ritenesse ricevibili, seguira' la procedura

prevista dal decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013,

pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 251

del 25 ottobre 2013, prima dell'eventuale trasmissione della suddetta

proposta di riconoscimento alla Commissione europea.

 Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o

dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sara'

notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del

regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

 Allegato

Disciplinare di produzione

 «Amatriciana Tradizionale» STG

 Art. 1.

 Denominazione

 La specialita' tradizionale garantita (S.T.G) «Amatriciana

Tradizionale», e' riservata esclusivamente alla preparazione

alimentare che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal

presente disciplinare di produzione.

 L'«Amatriciana Tradizionale» nelle sue tipologie viene utilizzata

per il condimento della pasta con l'aggiunta di pecorino del tipo

Amatriciano o Pecorino Romano DOP del Lazio grattugiato.

 La preparazione si caratterizza per l'impiego di ingredienti

utilizzati tradizionalmente.

 Art. 2.

 Descrizione del prodotto

 L'«Amatriciana Tradizionale» STG e' una preparazione alimentare

che all'atto dell'immissione al consumo si presenta nelle seguenti

tipologie:

 sugo pronto per il consumo immediato;

 sugo pronto per il consumo differito.

 L'«Amatriciana Tradizionale» all'atto dell'immissione al consumo

presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:

 colore: rosso piu' o meno intenso;

 sapore: note sapide legate alla presenza del tradizionale

guanciale stagionato ed eventualmente piccanti, se presenti pepe e/o

peperoncino essiccato o fresco.

 Gli ingredienti tradizionalmente impiegati per la realizzazione

dell'«Amatriciana Tradizionale» STG, sul totale del prodotto finito,

sono:

 Guanciale del tipo Amatriciano dal 10 al 30 %: il guanciale

utilizzato per la preparazione della Amatriciana Tradizionale si

ottiene dalla guancia fresca di suino pesante rifilata a forma di

triangolo partendo dalla gola e presenta le seguenti caratteristiche:

 forma: a triangolo con base arrotondata;

 colore: bianco screziato rosso all'interno, con prevalenza

della parte grassa sulla parte magra;

 stagionatura: minimo 90 giorni dalla salatura.

 Olio extravergine di oliva delle DOP/IGP di Lazio, Umbria,

Marche e Abruzzo: massimo il 5% non in miscela tra loro;

 Passata di pomodoro e/o pomodori pelati in pezzi (Polpa) dal 55

al 90 %:

 la passata di pomodoro utilizzata per la preparazione

dell'«Amatriciana tradizionale» presenta le seguenti caratteristiche

organolettiche:

 colore: rosso tipico del pomodoro maturo, Metodo Gardner

a/b > 2,00;

 sapore: tipico di pomodoro maturo, gradevolmente acido,

esente da retrogusti e/o sapori estranei;

 odore: caratteristico del pomodoro maturo, tipico del

prodotto fresco, esente da odori estranei;

 aspetto: omogeneo con granulosita' dipendente dal tipo di

setaccio scelto;

 raffinazione: presenza di bucce e semi in quantita'

naturale;

 Brix > 8,0 a 20°C , Zuccheri Invertiti > 50.

 Non e' ammessa l'aggiunta di acidificanti.

 I pomodori pelati a pezzi (polpa) utilizzati per la preparazione

dell'«Amatriciana tradizionale» presentano le seguenti

caratteristiche organolettiche:

 aspetto: polpa densa con pezzi distinguibili;

 colore: rosso tipico del pomodoro maturo, Metodo Gardner a/b >

1,90;

 sapore: tipico di pomodoro maturo, gradevolmente acido, esente

da retrogusti e/o sapori estranei;

 odore: caratteristico del pomodoro maturo, tipico del prodotto

fresco, esente da odori estranei;

 Brix > 7,0 a 20°C, Zuccheri Invertiti > 48.

 Non e' ammessa l'aggiunta di acidificanti.

 Oltre a questi si aggiunge:

 Sale q.b.;

 Vino bianco delle IGT/IGP di Lazio, Umbria, Marche e Abruzzo

non in miscela tra loro: q.b.

 E' consentito l'impiego di:

 Peperoncino (essiccato o fresco) e/o di pepe: q.b.;

 inoltre per la tipologia sugo pronto per il consumo differito

e' ammesso l'impiego di pecorino del tipo amatriciano o Pecorino

Romano DOP del Lazio grattugiato fino al 10% del totale del prodotto

finito.

 Il pecorino del tipo Amatriciano, si caratterizza per:

 forma: cilindrica a facce piane;

 colore della pasta: da bianco a paglierino;

 stagionatura: minimo 6 mesi.

 Art. 3.

 Metodo di produzione

 La preparazione dell'«Amatriciana Tradizionale» STG deve avvenire

solo ed esclusivamente con l'impiego e le quantita' degli ingredienti

di cui all'art. 2. A seconda delle due tipologie individuate all'art.

2 si distinguono i seguenti metodi di produzione.

 Sugo pronto per consumo immediato:

 far rosolare in una padella o pentola, a fuoco basso nell'olio

extravergine di oliva, il guanciale, precedentemente ben nettato

dalla cotica e tagliato a listarelle;

 la rosolatura deve avvenire fino a quando non si e' consumata

la «schiuma» prodotta dal guanciale stesso; successivamente si

aggiunge il vino bianco;

 una volta che le listarelle di guanciale hanno raggiunto una

coloritura giallo-dorato, queste devono essere tolte dalla padella o

pentola e conservate a parte in un altro recipiente. Nella stessa

padella o pentola in cui sono state cucinate le listarelle di

guanciale si versano la passata di pomodoro e/o la polpa di pomodori,

il sale quanto basta ed eventualmente il peperoncino fresco o

essiccato e/o il pepe. Si fa cuocere a fuoco vivo per 10 - 20 minuti

da inizio bollitura, finche' non si raggiunge il giusto grado di

densita' e fluidita'. A questo punto si aggiungono le listarelle di

guanciale precedentemente rosolate e si termina la cottura per altri

5 - 10 minuti.

 Sugo pronto per consumo differito:

 rosolare nell'olio extravergine di oliva, in un idoneo

recipiente per cottura, il guanciale, precedentemente ben nettato

dalla cotica e tagliato a listarelle;

 la rosolatura deve avvenire fino a quando non si e' consumata

la «schiuma» prodotta dal guanciale stesso; successivamente si

aggiunge il vino bianco.

 Una volta che le listarelle di guanciale hanno raggiunto una

coloritura giallo-dorato, queste possono:

 essere tolte dal recipiente di cottura e dosate direttamente

nei recipienti per alimenti. Nel recipiente in cui e' avvenuta la

cottura del guanciale si versa la passata di pomodoro e/o la polpa di

pomodori, il sale quanto basta ed eventualmente il peperoncino fresco

o essiccato e/o il pepe. Si fa cuocere a fuoco vivo per circa 10 - 20

minuti da inizio bollitura, finche' non si raggiunge il giusto grado

di densita' e fluidita'. A questo punto la salsa, con l'eventuale

aggiunta di pecorino, viene versata nei recipienti per alimenti,

chiusi ermeticamente e sottoposti a idoneo trattamento termico ed

etichettatura,

 oppure:

 lasciate nel recipiente di cottura in cui si versa la passata

di pomodoro e/o la polpa di pomodori, il sale quanto basta ed

eventualmente il peperoncino fresco o essiccato e/o il pepe. Si fa

cuocere finche' non si raggiunge il giusto grado di densita' e

fluidita'. A questo punto la salsa, con l'eventuale aggiunta di

pecorino, viene versata nei recipienti per alimenti, chiusi

ermeticamente e sottoposti a idoneo trattamento termico ed

etichettatura.

 Le salse di cui sopra destinate al consumo differito possono

essere surgelate all'origine.

 La natura e le caratteristiche degli ingredienti utilizzati,

oltre al tradizionale processo produttivo, conferiscono

all'«Amatriciana Tradizionale» STG quelle peculiarita' univoche che

tendono a esaltare il sapore sapido del guanciale stagionato, unito

al formaggio pecorino, la cui ricetta ha radici nella storia sociale

ed economica del territorio Amatriciano dal quale trae origine.

 Art. 4.

 Elementi fondamentali che attestano

 il carattere tradizionale del prodotto

 L'«Amatriciana Tradizionale» vanta una spiccata tradizionalita' e

specificita' in considerazione degli ingredienti impiegati, del

metodo specifico di preparazione ed anche delle peculiari

caratteristiche sociali ed economiche del comprensorio dei Monti

della Laga, dai quali la preparazione trae origine.

 In particolare l'impiego di guanciale stagionato e pecorino

traspongono nell'«Amatriciana Tradizionale» la relazione con una

zootecnia estensiva che ha caratterizzato per secoli il rapporto

dell'uomo con un territorio difficile: in passato i pastori locali,

nel periodo di transumanza (che li costringeva lontani da casa per un

periodo di 4 - 5 mesi, generalmente da maggio a settembre) portavano

con se', per il loro sostentamento, alcuni prodotti di facile e

prolungata conservabilita' quali, appunto, il guanciale, il pecorino

e la farina.

 Con questi semplici ingredienti i pastori condivano e cucinavano

con una padella di ferro dal lungo manico il loro frugale e

sostanzioso piatto unico di pastasciutta.

 Rielaborando ed arricchendo questa elementare preparazione

pastorale e con l'introduzione del pomodoro intervenuta all'inizio

dell'800, la popolazione di Amatrice ha dato vita ad uno dei piatti

piu' conosciuti della tradizione italiana.

 Infatti, quando alla fine del 1700 i Napoletani, tra i primi in

Europa, riconobbero i grandi pregi organolettici del pomodoro, anche

gli Amatriciani, che ricadevano nella giurisdizione del Regno di

Napoli fin dal XIII secolo, ebbero modo di apprezzarlo e con felice

intuizione l'aggiunsero al guanciale stagionato, che unito al

formaggio pecorino, ha reso cosi' succulenta una salsa per la pasta,

la cui fama ha varcato i confini nazionali per affermarsi anche nella

cucina internazionale.

 La pasta all'«Amatriciana Tradizionale» (tradizionalmente

spaghetti o bucatini, ma anche pasta corta) e' il primo piatto, nel

mondo, per eccellenza della cucina italiana.

 La preparazione e' censita nell'elenco dei prodotti

agroalimentari tradizionali della Regione Lazio.

 Riferimenti storici:

 per l'Abruzzo Ultra Secondo che comprendeva anche la zona di

Amatrice, la Statistica del Regno di Napoli fatta stilare da

Gioacchino Murat, nel 1811, attesta: «Le carni le piu' usitate sono

di ... majale» ... «Se ne fanno prosciutti, mortadelle, salsicciotti,

salsicce e sanguinacci; e del grasso, lardo, ventresche, moccolari,

strutto, ingoglie» ... «In Amatrice, contribuisce alla bonta' delle

mortadelle non tanto il modo di condirle e manipolarle, quanto il

clima e la buona carne di majali, che provvedono alla limitrofa

Provincia di Teramo», (da La Statistica del Regno di Napoli nel 1811.

Tomo I, pagg. 58 e 59, a cura di Domenico Demarco, Accademia Naz.le

dei Lincei, 1988);

 nel 1980 Lorenzetti R. e Marinelli R. nel Il ciclo del maiale

in Sabina, Brads, estr. n. 9, pagg. 40 e 41, Cagliari, 1980 scrivono:

«Dalle cosce e dalle spalle si ricavano i prosciutti, dalla parte

esterna del ventre la pancetta o ventresca, dal sottomento il

guanciale» ... «Il sottomento (guanciale), si sala e si conserva al

fresco come il lardo; e' il segreto del sugo con cui ad Amatrice e

nei dintorni si condiscono gli spaghetti divenuti famosi nel mondo

ormai, anche per il forte tasso di emigrazione di queste zone»;

 Secondino Freda nel suo articolo «Roma a tavola, curiosita'

sugli spaghetti alla gricia, all'amatriciana, alla carbonara e

all'arrabbiata» apparso sulla Strenna dei Romanisti del 21 aprile

1983, pagg. 175 e 178, riporta un commento e una ricetta sugli

Spaghetti alla gricia. Commento: «Degli spaghetti alla gricia, si

puo' dire infine, che, a buon diritto, sia per l'anzianita' che per

la prevalenza del condimento a base di maiale, possono vantare il

titolo di capostipite su tutte le preparazioni consimili venute in

seguito, compresi i cosidetti Spaghetti all'amatriciana». Ricetta:

«Spaghetti gr. 800, olio di oliva o strutto un cucchiaio, guanciale o

ventresca di maiale gr. 150, pecorino grattugiato, pepe, sale q.b.

Mettete in una padellina sul fuoco l'olio o lo strutto di maiale e

fate soffriggere lentamente il guanciale o la ventresca tagliata a

dadini. In abbondante acqua leggermente salata fate cuocere gli

spaghetti. Quando essi saranno giunti a giusto punto di cottura,

scolateli e versateci il condimento preparato aggiungendo abbondante

pecorino grattugiato e una buona spolverata di pepe macinato.

Mescolate bene e servite subito»;

 Corrado Barberis nel suo: Mangitalia, la storia d'Italia

servita in tavola, del 2010, nel capitolo dedicato al Lazio,

paragrafo Rieti «oliardo», «lardolio», a pag. 182, esalta la purezza

della gricia, pur non nascondendo il valore della versione al

pomodoro: «... La cucina di montagna col suo fiero lardo non e' mai

al riparo da qualche incursione della pianta di Minerva (l'olio

extravergine d'oliva nda). Solo l'amatriciana e la sua versione

precolombiana, la gricia priva di pomodoro, sono al di sopra di ogni

sospetto nella loro integrale suinita'. Per il resto l'occhio montano

dell'aquila reatina a due teste ha dovuto chiudersi molto spesso. In

compenso, proprio questa componente integralista, o fondamentalista,

ha fatto il pieno sulle piazze di Roma per lungo tempo colonizzata da

una folla di amatriciani»;

 dal libro quattro di MA-TRV di Cesare De Berardinis, pag. 229,

del 1932: «E il pane era la base della nutrizione e, con esso, la

pasta che veniva confezionata, dalle esperte mani delle massaie, in

mille modi diversi. Decantati ancor oggi i maccheroni all'Amatriciana

.... . E li apprezzo' anche Ferdinando II, quando nel 1847, ospite

della famiglia De Leonardis, disse a Don Nicola Leopardi, fratello di

Pier Silvestro, che con altri giovani delle migliori famiglie di

Amatrice servirono a tavola il loro Re: «Guaglio', dammene un altro

piatto»;

 Andrea Massini in Amatrice e le sue ville, del 1958, pag. 135,

riporta questa testimonianza: «... gli amatriciani conquistarono

inizialmente Roma offrendo l'arte di una loro cucina montanara e la

delizia dei buoni cibi. I loro spaghetti all'Amatriciana di fama

mondiale e le altre apprezzate raffinatezze gastronomiche hanno

immortalato l'Amatrice e i Matriciani»;

 Jannattoni Livio nel suo «La cucina romana e del Lazio» del

1998, riporta la ricetta divulgata dalla Pro loco di Amatrice:

«Ingredienti per 5 o 6 persone: 500 gr di spaghetti, 125 gr di

guanciale, un cucchiaio di olio di oliva extravergine, un goccio di

vino bianco secco, 6-7 pomodori San Marzano (o 400 gr di pelati), un

pezzetto di peperoncino, 100 gr di pecorino grattugiato, sale.

Mettete in padella, preferibilmente di ferro, l'olio, il peperoncino,

ed il guanciale tagliato a pezzetti. La proporzione di un quarto di

guanciale rispetto alla pasta e' tradizionale e sacra, per gli

esperti gr 125 su gr 500. Rosolare a fuoco vivo. Aggiungere il vino.

Poi togliere dalla padella i pezzetti di guanciale, sgocciolati per

bene, e tenuti da parte, possibilmente in caldo. In tal modo

resteranno piu' morbidi e saporiti, evitando il rischio di farli

diventare troppo secchi e salati. Nella padella si uniscono invece i

pomodori, tagliati a filetti e privati di semi (meglio prima

sbollentarli). Aggiustare il sale, mescolare e dare qualche minuto di

fuoco. Togliere il peperoncino, rimettere dentro i pezzetti di

guanciale, dare ancora una girata alla salsa. Lessare intanto la

pasta in abbondante acqua salata. Scolarla bene, ancora al dente, e

versarla in una terrina, aggiungendo il pecorino grattugiato.

Attendere qualche secondo e poi versare la salsa. Rigirare, e poi per

chi lo desiderasse, passare a parte altro peperoncino».

 Eventi folkloristici:

 dalla meta' degli anni '60, l'ultimo fine settimana di agosto

la citta' di Amatrice organizza la Sagra degli spaghetti

all'«Amatriciana» che rappresenta un importante momento di connubio

fra gastronomia e turismo, richiamando nella zona migliaia di

persone;

 il 29 agosto 2008, e' stato dedicato un francobollo, policromo

e dentellato, emesso dalla Repubblica italiana, del valore di 0,60

euro, che rappresenta gli «Ingredienti degli spaghetti

all'amatriciana e la citta' di Amatrice».

 Art. 5.

 Etichettatura del prodotto

 Il sugo pronto per consumo differito di «Amatriciana

Tradizionale» STG deve essere confezionato ed etichettato in idonei

recipienti per alimenti fino a 5 kg.

 L'etichetta, da apporre sulle confezioni, oltre al simbolo

grafico dell'Unione, al logo che individua l'«Amatriciana

Tradizionale» STG di seguito descritto, alle relative menzioni e alle

informazioni corrispondenti alla normativa vigente, riporta la

seguente ulteriore indicazione:

 «Amatriciana Tradizionale» seguita dalla sigla S.T.G. o dalla

dicitura Specialita' Tradizionale Garantita. La denominazione

«Amatriciana Tradizionale» non e' traducibile.

 Sulle etichette delle confezioni di sugo pronto per il consumo

differito dell'«Amatriciana Tradizionale» possono essere riportate

specifiche informazioni sull'aggiunta di pecorino del tipo

Amatriciano o Pecorino Romano Dop del Lazio grattugiato.

 E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non

espressamente prevista. E' tuttavia consentito l'utilizzo di

indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o

marchi privati purche' non abbiano significato laudativo o tali da

trarre in inganno il consumatore, nonche' di altri riferimenti

veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa

comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con

le finalita' e i contenuti del presente disciplinare.

 Art. 6.

 Logotipo

 Il logo che individua l'«Amatriciana Tradizionale» STG e'

rappresentata da un cerchio raffigurante un piatto stilizzato di

pasta e listarelle di guanciale con al centro il campanile civico di

Amatrice. Sotto viene riportata la scritta in carattere maiuscolo

«AMATRICIANA TRADIZIONALE» e l'acronimo «STG» con font Montserrat.

 Parte di provvedimento in formato grafico

 Il logo si potra' adattare proporzionalmente alle varie

declinazioni di utilizzo.

 I colori utilizzati sono: rosso per il pomodoro, crema per il

pecorino e gli spaghetti, mattone per il guanciale e nero e bianco

per le forme ed il campanile.

 Di seguito il pantone dei colori presenti nel logotipo:

 Parte di provvedimento in formato grafico

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |